




Wychodzi co kwartał. Rok założenia : 1882.

...
TOKAJSKO-HEGYAL.
HURTOWNY HANDEL WIN

 Produkcya i tłoczenie win pod osobistą kontrolą dla uzyskania win mszalnych.

TADEUSZ CIEŚLIŃSKI

ZAPRZYSIĘŻONY DOSTAWCA WIN MSZALNYCH.

PRZEMYŚL

CENTRALA ul. Kolejowa 3. Telefon 126.

Telegramy : T. Cieśliński, Przemyśl

TOLCSVA

obok Tokaju (górne Węgry) hurt. skład.

Telegramy : T. Cieśliński, Tolcsva



Rzeczoznawca sądowy.

Konto Poczł. Kasy Oszcz.:
1629.

WIEDEŃ 1908:
Medal złoty.

JAROSŁAW
Wystawa : List pochwalny.

ATEST
Najdostojn. Arcyksięcia
Leopolda Ferdynanda.

Setki listów pochwalnych.

Były słuchacz
c. k. Wyższej Szkoły
Pomologicznej i Onolog.
w Klosterneuburgu
pod Wiedniem.

Wolny skład i centralne
biuro w Przemyślu.

Dla szybkiego załatwienia
proszę adresować zamówie-
nia i korespondencye :

Tadeusz Cieśliński, Przemyśl.

Zastępstwo na Królestwo polskie.
Zastępstwo na Wrocław, Poznań,
Gniezno.

:: Proszę popierać firmę krajową ! ::

PRZEMYŚL
Centrala: Kolejowa 3. Tel. 126.

T. CIEŚLIŃSKI

TOLCSVA
Hurt. skład i produkcya win.

To nie reklama!

Proszę czytać!!

CENNIK

Przez 34 lat mej działalności na polu handlowem, studyów fachowych w kraju i zagranicą nad winem, nabrałem doświadczenia takiego, że mój handel win stanąć może śmiało do konkurencyi z największemi firmami zagranicznymi.

Ponieważ staję w **bezpośrednim związku z najlepszymi producentami win**, kupując od nich stale całe produkcje (roczne zbiory), które się tłoczy pod moją osobistą kontrolą, mam sam możliwość dogładnięcia ich naturalności, **ponadto nie opłacam żadnych generalnych agencji ani agentów**, które wina tylko podrażają, nie dając w zamian żadnej gwarancyi, skutkiem tego wina moje są **bez konkurencyi tak co do jakości, prawdziwości i czystości, jak co do niskosci i dostępności cen.**

Od czasu istnienia mego handlu zbierałem zawsze wina tokajskie, austriackie, reńskie, francuskie i inne z dobrych lat, dlatego poszczycić się mogę **najlepszymi winami w kraju i najwybredniejszym ich doбором**, stąd to pochodzi tradycya i sława mego handlu win, którego obrót roczny od skromnych początków sięga dziś setek tysięcy koron w. a.

Sława dobroci i prawdziwości moich win i uczciwości mego handlu sięga **poza granice Galicyi** i mogę się poszczycić, że prócz tego, mam zaszczyt zaliczyć do **moich P. T. Odbiorców** nie tylko **najwybitniejsze osobistości kraju**, lecz także dostarczam wina do licznych szpitali, menaży, konsystorzów rzym. i gr. katolickich, **win mszalnych dla całej prawie diecezji przemyskiej, znacznej części lwowskiej, tarnowskiej, krakowskiej i innych, dla wszystkich prawie klasztorów kraju i za kordonem (m. in. dla Jasnej Góry).**

Wina moje dostarczam dziś do: **Poznania, Wrocławia, Gdańska, Warszawy, Kielc** i t. d. zawsze ku największemu zadowoleniu moich P. T. Odbiorców i najwybredniejszych znawców win.

CENY W KORONACH

Przesyłki za granicę przeliczam na ruble lub marki podług kursu. Nieocłono. Ręczy się za dokładność ekspedycyi, również, że przysłany towar odpowie żądanej próbce. Wysyłki uskutecznią się przy najdokładniejszej kontroli. Koszta opakowania i skrzynki wynoszą około 4 h. od butelki przy 25 flaszkiach.

Uprzejmie zwraca się uwagę na stronicę 3-cią okładki.

Próbki win na żądanie darmo i opłatnie.

PRZEMYŚL
Centrala: Kolejowa 3. Tel. 126.

T. CIEŚLIŃSKI

TOLCSVA
Hurt. skład i produkcya win.

PŁYNNNE ZŁOTO.

Tokaj z r. 1911.

Wspaniale piętrzące się od północy pagórki stanowią złotą ramę niziny węgierskiej. Jako przedłużenie odnoża Karpat ciągnie się 50 km. długie pasmo gór, właściwa kraina wina Tokajskiego. Tu dojrzewa ten szlachetny Tokaj, to **wino królów**. Słusznie więc zowie się od niepamiętnych czasów królem win, opiewany przez poetów wszystkich narodów, nadających mu nazwę „Płynnego Złota”. Ono posiada **siłę życiodajną, uzdrawiających chorych, a zdrowych wzmacniającą**. Istny nektar boski.

Najpoważniejsi znawcy win uznali wina Tokajskie za **skarb nieoceniony**, za najlepszą na świecie kroplę. Dlatego **podaje się go do stołu cesarskiego** przy największych uroczystościach, racząc nim najwyższych dostojników świata.

Do niedawna odbył tego króla win **ograniczony** był tylko do **Domu cesarskiego** i najwyższej arystokracji, innym prawdziwy, dobry „Tokaj” znany był za ledwie z opowiadania; a co za drogie pieniądze można było otrzymać, było tylko marnym surogatem. **Dziś** dzięki szczęśliwym dla mnie okolicznościom **pochłubić się mogą** pełnemi piwnicami **najlepszego wina Tokajskiego** we wszelkich gatunkach i wszystkim w cenach dostępnym; zwłaszcza „Tokaj” z r. 1911, ów znakomity rocznik wina, który skutkiem upału i posuchy tak prześlicznie dojrzał, że **porównać go można tylko do win z r. 1811**, znanych ogólnie pod nazwą „Jedenastki”, najlepszego wina w całym 19-stym stuleciu. Ku prawdziwej radości wszystkich znawców wina rozlewa się teraz „Płynne Złoto” i wszystkim warstwom społeczeństwa **jest dostępne z powodu jego niskiej ceny**, mimo to stanowi Tokaj najpiękniejszą ozdobę i pierwszorzędnym stołów.

„Tokaj” tak przez Dwory i znawców ceniony, jako świetne wina deserowe, **jest zarazem najszlachetniejszym i jedynie czysto-naturalnem winem leczniczem** o wielkiej sile zdrowie wzmacniającej.

Potrzebującym właśnie pokrzepienia **mogą** jako zaprzysiężony dostawca win mszalnych **polecić** moje prawdziwe **wina Tokajskie**, a szczególnie z r. 1911, których niebywała dobroć **jest najlepszą gwarancją** naturalnego, czystego i łagodnego wina. Zdrowie jest każdemu najwyższym dobrem, wzmocnić je, odzyskać i w dobrym stanie utrzymać, to najważniejszy obowiązek każdego.

Jeden łyk prawdziwego „Tokaju” **przewyższa** co do siły uzdrawiającej **wszelkie inne wina** i skuteczniej działa niż inne, pite litrami. „Tokaj” **dodaje ognia, przedłuża życie, krzepi umysł.**

Prze stał być wyłącznem winem królów, lecz winom króluje.

TAD. CIEŚLIŃSKI, PRZEMYŚL

CENTRALA
ZAPRZYSIĘŻONY DOSTAWCA WIN MSZALNYCH
HURTOWNY SKŁAD i PRODUKCJA WIN



TOLCSVA OBOK TOKAJU

Wino z roku 1911 równa się 1811!

Posucha i słońce w tych latach sprzyjały (jako najlepsi przyjaciele gron winnych) dojzeniu wina. Dlatego zakupiłem całą produkcję z trzech winnic, w sąsiedztwie winnic cesarskich, u magnata Dessewffego w Tolcsvie w zamkniętym rajonie tokajskim, najlepiej położonych dla win tokajskich i pod moją kontrolą, jako czysto mszalne wino, zostało wytłoczone.

Wobec tego, że rok 1911 wydał nam tak dobre, pełne i aromatyczne wino, radzę zaopatrzyć się nie do użytku codziennego, tylko na wychowanie, bo mogą dziesiątki lat upłynąć, nim tak dobre wino będzie.

Tokaj z roku jubileuszowego 1911!

Nr.	Płynne złoto.	Waluta koronowa				
		cała flaszka	25 flaszek	1/2 ltr. flaszki węgier.	25 fl. 1/2 ltr. węgier.	w beczce 135-145 ltr. cena za 100 litrów
162 la	Tokaj 4 putowy chlebowy	7-	165-	5-	120-	700
162	Tokaj 3 putowy królewski	5-50	132-	3-80	92-	550
151 la	Tokaj 2 putowy chlebowy	4-50	110-	3-	73-	400
151	Tokaj 2 putowy książęcy	3-80	92-	2-70	65-	330
147	Tokaj 1 putowy	3-20	75-	2-	48-	280
127	Tokaj Szamorodner słodki	2-50	60-	-	-	220
110	Szamorodner	2-	48-	-	-	180
104	Szamorodner stołowy	1-70	40-	-	-	150

Ceny win beczkowych rozumieją się w miejscu produkcji. Transport do Przemysła wynosi 6 hal. za 1 ltr. W beczkach wysyłam od 35 ltr. Beczki liczę po własnej cenie i przyjmuję je na powrót w dobrym stanie opłacone do Przemysła.

Próbki win na żądanie darmo i opłatnie.

PRZEMYŚL Centrala: Kolejowa 3. Tel. 126. T. CIEŚLIŃSKI TOLCSVA Hurt. skład i produkcja win.

№ 1.	Wina górno-węgierskie.	Cena za flaszkę		Skrzynka 25 flaszek 3/4 ltr.		W beczkach po 135 do 140 ltr. cena za 100 litrów
		K	h	K	h	K
1.	Lekkie wino stołowe					86
2.		1	—			96
3.	Mszalne { Zieleniak dobry	1	10	25	—	112
4.	i { Zieleniak odstały	1	20	28	—	116
5.	stołowe { Zieleniak smaczny	1	50	38	—	126
6.	{ Szamorodner pełny	1	70	42	—	146
7.	{ Szamorodner wytrawny	2	—	48	—	170
8.	Biskupie Tokaj Szamorodner	2	50	60	—	220
9.	Tokaj Szamorodner	3	20	70	—	300
10.	Dukat. 1901. wytrawne	4	—	92	—	400
Stare Tokaje kuracyjne.						
11.	Tokajskie grube wytrawne	4	50			
12.	Tokajskie „ „ „ 1.	5	50			
13.	Tokajskie starsze . od 7- do	10	—			
14.	Tokajskie 1866	30	—			280
15.	Tokajskie 1 putowe	3	20	78	—	330
16.	Tokajskie słodkie 2 putowe	3	80	92	—	550
17.	„ „ 3 „ 1901	5	50	125	—	700
18.	„ „ 4 „ 1889	7	—	150	—	
19.	„ „ 5 „ 1889	10	—	240	—	
20.	Tokajskie słodkie esencja 1901	15	—			

Ceny rozumieją się w miejscu produkcji. Transport do Przemysła wynosi od win węgierskich po 6 h za ltr. W beczkach wysyłam od 35 litrów w zwyż. Beczki liczę po własnej cenie i przyjmuję je napowrót w dobrym stanie franco Przemysł. Przesyłki za granicę przeliczam na ruble lub marki podług kursu. **Nieocłono.**

Stare wina tokajskie lecznicze i deserowe

Mając kilką produkcji win u pierwszorzędných Magnatów w abonamencie

jestem pierwszym źródłem dla zakupna win Tokajskich.

Najkorzystniejszy czas zakupna jest Maj i Październik, w tych miesiącach jestem osobiście przy ekspedycji, co tylko na korzyść Szanownych P. T. Odbiorców wychodzi.

Przy łaskawem zamówieniu proszę podać numer, cenę i nazwę wina, również dokładny i wyraźny adres.

		$\frac{3}{4}$ litra z flaszki	1 litr bez flaszki	Beczka 100 litr loco Węgry
Wina południowo-węgierskie:				
Mszalne	Chablis	K h 1:20	K h 1:20	K h 86.—
"	Chablis I.		1:32	96.—
Grünauer	1:50	1:52	120.—
Bakatorer	1:70	1:70	150.—
"	stołowe K 1:12 i		—96	
Wina węgierskie czerwone:				
Karlowitzer	1:20		86.—
Ofner	1:40		114.—
Villanyer	1:60		132.—
Erlauer	1:60		132.—
Ofner Adelsberger	2.—		170.—
Stołowe K 1:52 i			1:12	80.—

				Loco Przemyśl
Wina Dalmatyńskie:				
Opollo di Lissa		1:32	194.—
Perła	} dla niedokrewnych dla osłabionych, kobiet i dzieci! do herbaty à la Bordeaux	1 litr	1:48	134.—
Dalmacyi:		1 litr esencya	1:88	174.—
Moja specyalność, łagodne w smaku, od wielu lat znane jako wino kurac., zalecane przez powagi lekarskie. Także znakomite deserowe.				

		$\frac{3}{4}$ flaszki	10 flaszek	Beczka $\frac{1}{4}$ Oxhoft=57 litrów wysylam wprost z Bordeaux: trzyma 76 $\frac{3}{4}$ ltr. flaszek	
Francuskie białe:					
Graves słodki	K h 2:40	K h 22.—	K h 125.—	K h 1:62
Graves Superieur	2:80	25.—	180.—	2:40
Barsac	3:20	29.—	190.—	2:50
Chablis	3:50	31.—	225.—	2:95
Sauternes	4.—	36.—	260.—	3:40
Haut Sauternes	4:50	41.—		
Francuskie czerwone:					
Medoc	2:80	25.—	125.—	1:62
St. Emilion	3:20	28.—	180.—	2:40
St. Julien	3:70	33.—	205.—	2:70
St. Julien (stary)	4.—	36.—	225.—	2:96
Margaux	4:50	41.—	260.—	3:40
Chateaux Margaux	6:50	60.—	410.—	5:40

Przy sprowadzeniu beczki $\frac{1}{4}$ Oxhoftu i ściągnięciu do własnych flaszek kosztuje jedna flaszka.

PERŁA DALMACYI.

„Perła Dalmacyi“ jest najczystszy naturalnym produktem winnic dalmatyńskich, pochodzący z pierwszorzędných źródeł.

Wziętość tych win, szczególnie czerwonych, jest wynikiem ich dobrego smaku, łagodności, a co najważniejsza, ich zbawiennych skutków dla organizmu ludzkiego. Dlatego „Perła Dalmacyi“ jest obok „Płynnego Złota“ (Tokaju) jednym z najlepszych znanych win leczniczych. Wielka ilość garbnika, kwasu fosforowego, żelaza, rośnie bowiem to wino na glebie żelazistej Almissy w okolicy Zadaru, dają mu tę zasłużoną sławę. Niedokrewność, blednica, ogólne osłabienie, wszelkie zaburzenia żołądkowe, niezbyt kiszce ustają w krótkim czasie przy picciu „Perły Dalmacyi“, zarazem następuje szybkie wzmocnienie sił, apetyt i dobry humor wraca przy ogólnem orzeźwieniu całego organizmu.

Ponadto jest „Perła Dalmacyi“ doskonałym środkiem odżywczym. Jest rzeczą udowodnioną, popartą przez liczne powagi lekarskie, że pijący to wino szybko przybierają na wadze, skutkiem znacznej ilości naturalnego cukru, który już sam dla siebie działa odżywiająco. Dlatego jest to wino dla dzieci, niedokrewnych lub rekonwalescentów, wogóle dla osób potrzebujących forsownego odżywienia niejako płynną krwią i lekarstwem a to słodkiem. „Perła Dalmacyi“ prócz tych zalet leczniczych posiada jeszcze miły, aromatyczny, orzeźwiający smak, skutkiem tego nadaje się na pyszne wino deserowe, a dodane do herbaty, ulepsza ją w smaku.

„Perłę Dalmacyi“ wprowadziłem przed laty jedenastu i jej obok innych win, zawdzięczam powodzenie mego handlu. Byłem jednym z pierwszych, który ten rodzaj wina puścił w obieg, znajdując licznych naśladowców, propagujących gorąco rozmaite „Perły“, zwykle bez własności leczniczych.

Najlepszym dowodem jest to, że nazwa i etykieta „Perła Dalmacyi“ są prawnie zastrzeżone.

Za „Perłę Dalmacyi“ mam setki atestów i podziękowań, jak też za wszelkie inne wina.



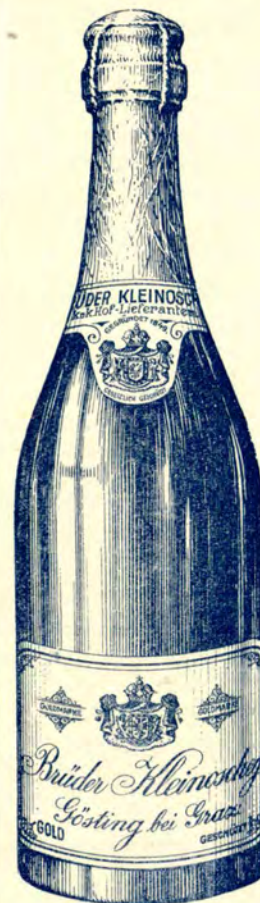
Próbki win na żądanie darmo i oplatnie.

Wina Austriackie:		3/4 litr. flaszka	1 litr bez flaszki	Beczka 100 litr. loco Vöslau
Stołowe	od 1'12 do	—	1'20	86.—
Markersdorfer		1'20	1'32	96.—
Meilberger		1'20	1'32	96.—
Pfaffstättner		1'50	1'52	126.—
Vöslauer		1'50	1'60	132.—
Klosterneuburger	1'60 i	2'40	—	150.—
Gumpoldskirchner	2'40 i	2'60	—	160—190
Vöslauer Goldeck		2'80	—	
" " Gabinet		3'60	—	
Veltliner, Poysdorfer, Grinzinger	} 2'20	3'60	—	
Nussberger i Gumpoldsk. Traminer				
Weidlinger	2.— i	2'40	—	
Vöslauer Schlossberg		2'40	—	
" " Gabinet		3'20	—	
Czerwone austriackie:				
Stołowe		—	1'32	96.—
Vöslauer		1'20	1'44	110.—
Vöslauer starszy	} M. Kummer	1'60	1'80	136.—
" Burgunder		} Vöslau	2.—	—
" Schlossberg			2'40	—
" " Gabinet		3'20	—	
" Goldeck		2'80	—	
" "		3'60	—	

Ceny win beczkowych rozumieją się w miejscu produkcyi. Transport do Przemyśla wynosi od win austr. po 8 h. za 1 litr. W beczkach wysyłam po 35 litrów. Bezczy liczę po własnej cenie i przyjmuję napowrót w dobrym stanie opłacone do Przemyśla.

Wina austriackie prowadzę tylko z Vöslau i jego okolic od pierwszorzędnego producenta M. Kummera. Wina jego są znane z dobroci i naturalności, dlatego od lat 20-tu pozostają w stosunku z firmą M. Kummer w Vöslau, jako jedną z najstarszych i najpoważniejszych w Austrii. W smaku łagodne, nie cierpkie, mało ustępują winom mozelskim.

Próbki win na żądanie darmo i opłatnie.



Szampany krajowe

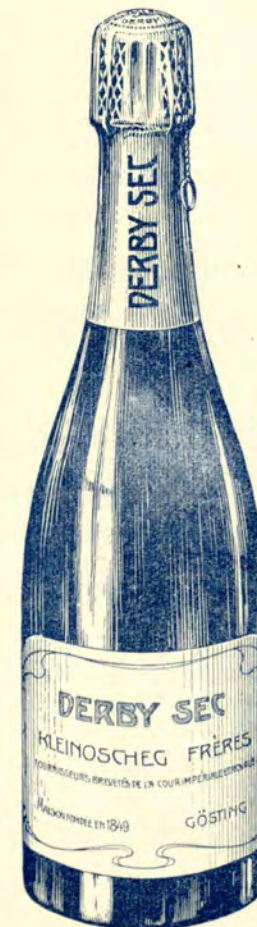
(austriackie)

wyrób firmy

BRACIA KLEINOSCHEG

w Gösting obok Gracu.

Wina są 1-szej jakości wyrabiane z win francuskich i najlepszych austriackich, dlatego odpada drogie cło — a w jakości nie ustępuje francuskim.



Kleinoscheg:		Cena za butelkę	K h
Goldmarke	1/1	5'70	
" "	1/2	13.—	
Derby-Sec	1/1	6'70	
" "	1/2	3'80	
Kleinoscheg Derby cuvée reserv. zupełnie jak francuski, używany na dworach arcyksiążęcych		8'60	
Herzogmantel	1/1	3'80	

Szampany francuskie:	Cena za butelkę K	Szampany krajowe:	Cena za butelkę K
Louis Roederer	12.—	Kattus Hochriegl.	6.50
G. H. Mumm	12.—	" Picknicksec	5.—
Veuve Cliquot Ponsardin	12.—	Schlumberger lort noir seck	4.50
Delbeck Sec	11.50	Latour styryjski	3.50
Delbeck Tisanne	9.—	" a la francuski	4.50
Aubertin & Comp.	8.50	Asti spumante	3.60
		Asti " Cora Torino	4.50

Reńskie:	Cena za butelkę K	Dostarczam wprost z Rüdes- heim wino reńskie w beczkach od 50 litrów, ściągnięte do wła- snych flaszek wy- pada o 20% taniej
Zastępstwo Louis Schleif w Rüdesheim.		
Hochheimer	3.20	
Scharlachberger	3.50	
Rüdesheimer	3.50	
" Bischofsberg	4.50	
" stary	7.—	
Liebfrauenmilch	4.50	

Mozelskie lekkie szlachetne:	Cena za butelkę K	Osobiście kupione u producentów
firmy Heinr. Schwebel Winingen Mozela.		
Zeltinger	3.00	
Piesporter	3.00	

Hiszpańskie, Greckie i deserowe:	1/2 butelki K	Wina lecznicze uznane przez powagi lekarskie za najlepsze.
Malaga — Madeyra — Sherry	2.—	3.70
" " " stare	2.30	4.50
Cipro	2.—	3.80
Mavrodaphne słodkie	2.—	3.80
Achajer wytrawny	2.—	3.80
Muszkatułowe		1.80
Piołunkowe Fr. Cora	1.70	3.20
" Fl. Rigo	95	1.60



Koniak francuski:	1/1 flaszka	1/2 flaszki	Wprost z Cognacu dostarczam koniak w becz- kach od 32 litr medycynalny po K 8.40, za jeden litr opłacone do stacyi kolej. odbiorcy. ooo Beczki począwszy od 50 litrów : K 100 ltr. wprost 240 100 " " 350 100 " " 400
J. G. Monnet & Comp. K	7.50	4.—	
J. G. Monnet "	8.50	4.55	
J. Prunier & Comp.	8.50	4.85	
J. Prunier " Szampański	10.—	5.25	
Martell	13.—	7.—	
Koniak węgierski:			
Stołowy łagodny K	3.20		
" starszy	4.40		
" szampański	5.60	3.—	
Stock medycynalny	5.60	3.—	
Śliwowica syrmska K	2.80	1.50	100 ltr. wprost, 180
" z r. 1901	4.80	2.50	100 " " 320
Starka z r. 1901	3.20	1.70	100 " " 240



Koniak francuski firmy:
J. PRUNIER & COMP.
jest czysty destylat wielkich
winnic w departamentach Cha-
rente — znanych pod nazwą:
„Grande Champagne“, „Petite
Champagne“ i „Fins Bois“. —
Warunki klimatyczne, skład gleby każ-
dego depart. — nadają specjalne cechy
produktom jego. We Francji nie można
produkować Tokaju i inne gleby nie
wydadzą takiego owocu do destylacji
koniaku jak departament Charente, gdzie
firma
J. PRUNIER & COMP.
ma swoją destylację.



Koniak firmy „Czuba-Durozier & Comp.“ Budafok:
cała flaszka K 3.20 i 5.60.



Polecam Koniak medycynalny Stock'a w Barcoli, jedynej parowej
gorzelnii Koniaku pod kontrolą państwa w oryginalnych flaszkach
urzędownie plombowanych:
10 flaszek oclone franko do każdej stacyi K 45.—
(Jedna flaszka loco K 5.60).



WÓDKI KRAJOWE

Izdebnicke:

Jarzębiak,
Jarzębinka,
Koniferynka
Creme aux Sorbes



Domowy wyrób:

Pomarańczowa,
Ratafia,
Dereniówka,
Morelówka,
Karpátówka,
Piołunówka,
Angielska gorzka,
Wiśniowa.

LIKIERY ZAGRANICZNE

BOLSA Amsterdamskie LIKIERY
znane z dobroci w całym świecie.: Pro-
wadzę wybrane gatunki.

	1/1	1/2
Miętowe zielone - - - - -	9:80	5:50
Wanilowy - - - - -	10:80	5:80
Mocca - - - - -	10:80	5:80
Herbacyany - - - - -	10:80	5:80
Curacao biały i żółty - - -	10:80	5:80
i inne wybrane gatunki.		

PERES CHARTREUX w Tarragona
zielone i żółte - - 1/1 i 1/2 flaszki.

COINTREAU TRIRLE-SEC

BENEDYKTYNKA FECAMP
flaszki 1/1 1/2 i 1/4

ESENCYJE PONCZOWE
flaszki 1/1 1/2 1/4 1/8.

Hr. Drohojowskiego, Bolanowice.

Ratafia, Dereniówka, Żytniówka,
Pomarańczowa na świeżych skórkach.

Znane z dobroci wyroby

J. A. BACZEWSKIEGO
WE LWOWIE

Wódki i Likieri

MARASCHINO LUXARDO
ZARA

1/1 1/2 1/4 1/8 1/16

Griotte E. WANTOCH

Ponieważ ceny wódek i likierów są zależne
od różnych opłat nowopowstałych, dlatego
nie podaję cen, a liczę ceny
targowe utarte.

Rumy angielskie

Gatunek	1 litr	3/4	1/2 flaszki	1/4	1/8
Krajowy - - - - -	2:40		1:40	70	35
Cuba dobry - - - - -	3:20		1:80	1:00	50
Jamajka - - - - -	4:80		2:80	1:40	70
Jamajka aromatyczny - -		6:50	3:25	2:40	1:20
Rum oryginalny BATTLE AXE Jamajka, marka „Toporek” 1/2 flaszki -	3:20				

Ocet winny

1 litr
64 h i 80 h

Oliwa nicejska

do przyprawy sałat i majonezów
1 kg. - K 3:20
flaszki: K 2:80, 2:00, 1:00, 70

PROSZĘ CZYTAĆ!

DO MOICH P. T. ODBIORCÓW.

Puszczając w świat ten cennik, tuszę, że Szanowny Czytelnik po uważnem przeczytaniu go, nabierze zaufania pod każdym względem do mojej firmy. Dewizą moją kupiecką zawsze było i jest: „Uczciwością i pracą”. Zasada ta nie zawiodła mnie. Znalazłem bardzo licznych P. T. Odbiorców, którzy mnie w mej pracy skutecznie poparli, dając mi możność takiego rozszerzenia handlu mego, iż obecnie bez chwalby poczytać go można za najpoważniejszy w kraju.

Nie chełpię się tem postępowaniem, snadnie mógłbym odnieść odwrotny skutek. Brzydzą się tanią, a szczególnie nieuczciwą reklamą. Reklamę uważam nie za chęć i możność mydlenia oczu, tylko za sposób i sposobność zawiadomienia P. T. Odbiorców o źródle i możności nabycia prawdziwego, naturalnego i zarazem taniego wina.

Nie potrzebuję przekonywać, że handel winem jest więcej rzeczą zaufania, z łatwo zrozumiałych powodów, niż handel innym artykułem.

Poparcie moralne mego handlu cieszy mnie tem bardziej, że przez to moi P. T. Odbiorcy pośrednio, a mnie bezpośrednio, dają możność poparcia naszego przemysłu krajowego, który wszędzie wedle możności uwzględniam.

I tak: drukarnie, litografie, cynkografie, piapiernie, fabryki flaszek, beczek, korków, słomianek, laku i t. d., a wszystkie krajowe, pobierają za dostawę do mego handlu rocznie około 20.000 K.

W zakończeniu proszę uprzejmie moich P. T. Odbiorców wpierw się przekonać a potem osądzić sposób mego postępowania.

Z najwyższym poważaniem

Tadeusz Cieśliński

zaprzysiężony dostawca win mszalnych.

HERBATY.

Nr.	Gatunek	Cena za 1/2 kg. K	Opako- wanie	Zalety
1.	Melange Cesarska	10:00	białe	wyszukany smak i aromat
2.	Melange Cesarska	7:20	srebrne	wybitny smak
3.	Souchong	5:60	czerwone	silnie aromatyczna
4.	Familijna	4:00	żółte	smaczna wydatna
5.	Okruchy najlepszych herbat z kwiatem	4:00	miedziane	aromat, wydatna
6.	Detto bez kwiatu	3:20	zielone	ekonomiczna

Powyższe mieszanki herbat chińskich, indyjskich i cejlońskich zestawione są przez rzeczoznawców i z całą dokładnością mieszane.

Przy zamówieniu herbat wystarczy podać Nr. i ilość.

Każdy gatunek jest pakowany w paczkach po 1, 1/2, 1/4, 1/8, 1/16 kg.

Dwa kgr. herbaty opłacone do każdej stacyi.

TREŚĆ.

Wina:

Austryackie białe	- - - - -	6
Austryackie czerwone	- - - - -	6
Dalmatyńskie	- - - - -	4-5
„Dalmacyi Perła“	- - - - -	4-5
Francuskie białe	- - - - -	4
Francuskie czerwone	- - - - -	4
Greckie	- - - - -	8
Hiszpańskie	- - - - -	8
Mozelskie	- - - - -	8
Mszalne	- - - - -	3-4
„Perła Dalmacyi“	- - - - -	4-5
Piołunkowe	- - - - -	8
„Płynne Złoto“ (Tokaj)	- - - - -	2-3
Reńskie	- - - - -	8
Szampany francuskie	- - - - -	8
Szampany krajowe	- - - - -	7-8

Tokajskie	- - - - -	1-2-3
Węgierskie czerwone	- - - - -	4
Węgierskie górne	- - - - -	2-3
Węgierskie południowe	- - - - -	4
„Złoto Płynne“ (Tokaj)	- - - - -	2-3

Koniaki	- - - - -	9
francuskie,		
krajowe,		
węgierskie		

Likiery	- - - - -	10
Ocet winny	- - - - -	10
Oliwa nicejska	- - - - -	10
Ponczone esencje	- - - - -	10
Rumy angielskie	- - - - -	10
Wódki krajowe i zagraniczne	- - - - -	10

